

## ГЛАВА 1



# ТИСОВАЯ УЛИЦА, ДОМ 4

**В** доме Дурслей Гарри жилось несладко — и в прямом, и в переносном смысле. Но одного у тети Петуньи не отнять: она отличная хозяйка. Ее жилище всегда сверкает чистотой, на ужин подаются великолепные блюда, к чаю обязательно припасен домашний кекс, а в холодильнике есть запас мороженого для любимого сыночка. Конечно, своего племянника она всегда ограничивала во вкусной еде и разве что не морила голодом. Но для мужа и сына ее кулинарное мастерство не знает границ. Не говоря уже об особых случаях — когда в доме гостит тетушка Мардж или на ужин приглашены важные коллеги дяди Вернона.





[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



# ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ



Долгое время два мира — волшебный и магловский — существуют параллельно и как будто совсем не хотят пересекаться. Особенно в доме на Тисовой улице. И лишь в начале «Ордена Феникса», после нападения дементоров, происходит невероятное: Гарри с удивлением обнаруживает, что сидит и обсуждает с родственниками волшебные реалии. В этой точке два мира наконец встречаются.

Но на самом деле у них было кое-что общее, начиная с самой первой книги. И это «кое-что» — яичница с беконом. Яйца и бекон — традиционное сочетание, и редкий завтрак в книгах о Гарри Поттере обходится без него. Тетя Петунья, миссис Уизли, домовые эльфы Хогвартса... Неважно, к какой реальности принадлежит герой, — по утрам бекон и яйца жарят все. Ведь это самый британский завтрак, какой только можно придумать. Тетя Петунья неукоснительно следует национальной традиции — даже в день рождения Дадди в первой книге.

Разнообразить такой завтрак можно за счет яиц: их жарят отдельно от бекона, и тут можно поэкспериментировать. Чаще всего они превращаются в глазунью или болтуню (скрэмбл). Несмотря на кажущуюся простоту, приготовление идеального скрэмбла — целая наука, и сейчас мы попробуем в ней разобраться. Бекон, конечно, тоже бывает разным. Наш совет — выбрать менее жирный и более мясистый.

Кстати, если добавить к яйцам и бекону еще с полдюжины ингредиентов, получится полный английский завтрак. Знакомство с этим кулинарным произведением ждет нас в Большом зале Хогвартса (см. с. 185).





## ИНГРЕДИЕНТЫ

 На 2 порции

4 ломтика бекона

4 яйца

25 г сливочного масла

Соль и перец

Тосты для подачи

Зелень и овощи  
(по желанию)

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нагрейте сковороду на среднем огне и обжарьте **бекон** с двух сторон, пока он не приобретет золотистый цвет. Снимите сковороду с огня, переложите бекон на тарелку и накройте другой перевернутой тарелкой, чтобы он не остыл к моменту подачи.
2. Вытопившийся из бекона жир можно использовать для приготовления **яиц**. Правда, если в нем есть частички бекона, лучше их убрать, иначе они могут подгореть. Можно вытереть сковороду бумажными полотенцами (аккуратно, чтобы не обжечься). Когда будете готовы заняться яйцами, верните сковороду на средний огонь и растопите в ней сливочное масло.
3. Предварительно разбейте яйца в миску, посолите и разболтайте. Взбивать их не нужно (считается, что это не идет на пользу результату), только хорошо перемешать желтки с белками. Секрет идеального скрэмбла — в нежной шелковистой текстуре. Чтобы она стала еще нежнее, иногда к яйцам на этом этапе добавляют сливки или тертый сыр. Но лучше сначала попробовать без них, чтобы было с чем сравнивать. Главное — не отказываться от сливочного масла. Кстати, площадь сковороды тоже имеет значение. Для скрэмбла из четырех яиц идеально подойдет сковорода диаметром около 20 см. Если же вы готовите порцию на одного (из двух яиц), лучше использовать сковороду поменьше или небольшой ковшик.
4. Вылейте яйца на сковороду в растопленное горячее масло и сразу начинайте мешать. Для этого желательно воору-



## Яичница с беконом



житься силиконовой лопаткой: вам нужно очень хорошо отделять яичную массу от дна и стенок, как только на них образуется пленка. Через какое-то время масса загустеет настолько, что ее легко можно будет отодвинуть к одному краю сковороды. После этого нужно быть начеку и готовить скрэмбл еще совсем немного. Очень важно не передержать блюдо на огне и убрать сковороду, когда яйца еще выглядят частично сырыми.

5. Дальнейшие действия зависят от личных предпочтений. Многие любят

более текучий скрэмбл — тогда можно сразу разложить его по тарелкам. Если же хочется консистенции плотнее, мешайте скрэмбл в сковороде, снятой с огня, еще какое-то время: остаточного жара от посуды будет достаточно, чтобы деликатно довести яйца до нужной степени готовности.

6. В тарелке посыпьте скрэмбл молотым перцем и мелко нарубленной зеленью (по желанию), дополните ранее обжаренным беконом и тостами.



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии  
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

